

# DOMAINE DE ROCHEVILLE

## Le Fou du Roi

### Localisation / Location :

Au pied de l'église médiévale de Parnay, sur le coteau de Loire.

Just next to the medieval church of Parnay, on the sloping banks of the Loire.

### Cépage / Grape variety :

100% Cabernet Franc.

### Terrain :

Argilo calcaire du Turonien Supérieur. Exposition sud - sud ouest.

Calcareous clay from the late Turonian period. South-Southwest facing.

### Recolte / Harvest :

Raisin à maturité optimale, vendange manuelle. Faible rendement de 30 Hl / Ha

Grapes hand picked at their optimal maturity. Low yield: 30 hectoliters per hectare.

### Vinification et Elevage / Vinification and aging :

Cuvée exceptionnelle, elle n'est réalisée que lorsque le millésime le permet. Macération de trois semaines avec pigeage. Elevage de 24 mois minimum en barriques de chêne neuf de la forêt de Tronçais.

Exceptional vintage, produced only when the quality of the harvest permits it. Three weeks maceration with punching of the cap. Aged for minimum 24 months in new barrels made of French oak from the forest of Tronçais.

### Dégustation / Tasting notes :

Le Fou du Roi de Rocheville ne manque pas à sa réputation et joue les trublions du Saumur Champigny. Vin atypique et expressif, il est puissant et velouté à la fois. Au nez il développe des arômes de fruits noirs et des notes de torréfaction. La bouche est élégante et laisse s'exprimer rapidement la structure et la longueur.

The King's Jester is no fool, he shows variations around the same theme as his King but in a very atypical way. Very expressive, powerful under velvet, it is an elegant and long lasting wine which develops aromas of black fruits and roast coffee.

### Conseil du Vigneron / The Winegrower's advice :

A servir entre 14 et 16 °C. Ouvrir deux heures avant consommation ou le carafier. Il pourra vous accompagner tout au long du repas et s'appréciera particulièrement avec les viandes rouges, les gibiers, les plats en sauce ainsi que les fromages.

Serve between 14 and 16 °C. Open two hours before drinking or decant. Suits all dishes, fits particularly well with grilled red meat served with or without sauce, and cheese.

### Garde / Laying down :

Le Fou du Roi est un vin de belle garde, il s'exprimera au mieux après 3 années et pourra se conserver plus de 10 ans dans une bonne cave.

Le Fou du Roi ages well, at its best after three years it can be kept for over 10 years in a good cellar.



Les Hauts de Valbrun - 49730 Parnay

Tel: 02 41 38 10 00

Fax: 02 41 67 27 03

[www.domainederocheville.fr](http://www.domainederocheville.fr)

